

## Woudfruit plaatcake

### Image



## Woudfruit plaatcake

Een heerlijke taart met bosvruchtenvulling!

ca. 170°C

ca. 25 min

15 stuks

# Ingrediënten

## Croûtedeeg:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder  
480 gram Boter  
120 gram Water  
50 gram Citroenrasp ZKZC

## Cake:

2.750 gram Damco muffin/cupcakemix  
1.000 gram Plantaardige olie  
750 gram Heel ei  
500 gram Water  
100 gram Citroenrasp ZKZC

## Overige ingrediënten:

Frucaps bosvruchtenvulling  
Souplesse neutraal  
Bramen  
Bosbessen  
Damcosnow  
Munt

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Werkwijze croûtedeeg:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter in de kruim draaien, vervolgens het water en **citroenrasp ZKZC** toevoegen en glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 12 uur koelen.

## **Werkwijze cake:**

1. Meng de **Damco muffin/cupcakemix** met de olie.
2. Voeg water, **citroenrasp ZKZC** en ei toe en meng dit gedurende 2 minuten in de 2de versnelling.

## **Opbouw:**

1. Leg de bakvormen op een met papier beklede bakplaat. Vet de bakvormen in of gebruik **Royal Steensma bakspray**.
2. Kneed het gekoelde croûtedeeg soepel en rol uit op 2-3 mm op de uitrolmachine en bekleed de bodem van de bakvormen hiermee.
3. Doe het cakebeslag in een spuitzak en vul hiermee de bakvormen met ongeveer 2 cm beslag.
4. Breng met behulp van een spuitzak kleine toefjes **Frucaps bosvruchtenvulling** op het cakebeslag en bak af.

## **Afwerking:**

1. Laat de cake volledig afkoelen.
2. Verwarm de **Souplesse neutraal** kort zodat deze nog lobbige van structuur is (niet te warm en te glad).
3. Strijk met een glaceermes een laagje **Souplesse neutraal** op de cake en druk hier, zolang de **Souplesse** nog zacht is, bramen en bosbessen in.
4. Werk af met **Damcosnow** en munt.

## **Image**



# Image

